

All Day
Menu

ALL DAY MENU

Η διαρκής αναζήτηση του ποιοτικού, ουσιαστικού τρόπου να ζει κανείς, μας οδήγησε σε ένα ταξίδι γεμάτο γεύσεις, αρώματα και εικόνες που μοιραζόμαστε μαζί σας. Δημιουργούμε μέσα από τις εμπειρίες μας και σας καλωσορίζουμε με διάθεση φιλική.

Η φιλοσοφία μας...

Πυξίδα έχουμε την ποιότητα, το γαστρονομικό πλούτο του τόπου μας και τον καλύτερο συνδυασμό τους με την αξία. Χρησιμοποιούμε πρώτες ύλες από την Κρήτη και στηρίζουμε τοπικούς παραγωγούς. Πιστεύουμε στα φρέσκα, αγνά ελληνικά και κρητικά υλικά με την λιγότερη δυνατή παρέμβαση.

Η υψηλή ποιότητα και η προσήλωση στο γαστρονομικό πολιτισμό του τόπου είναι φιλοσοφία για εμάς εδώ στο Galaxy. Είμαστε επαγγελματίες της γαστρονομίας με αγάπη για τον τόπο και για αυτό που κάνουμε. Ψάχνουμε και βρίσκουμε τις καλύτερες συνταγές και υλικά στην Κρήτη και αλλού και σας προσφέρουμε με ειλικρίνεια και σιγουριά φαγητά μαγειρεμένα με σεβασμό και όπου χρειάζεται με τόλμη.

Εσείς είστε οι προσκεκλημένοι μας να απολαύσετε σωστό φαγητό στο σπίτι μας.

**Η ομάδα του Galaxy και ο Executive Chef,
Στέλιος Μαρκατάτος**

Our continuous quest for a quality-based, meaningful way of living, led us to a voyage full of flavors, aromas and images that we wish to share with you. We create through our experiences and we extend a warm, friendly welcome to you.

Our philosophy...

Our compass is quality along with the gastronomic wealth of our land. Our goal is to merge them with their optimal relationship with value. We utilize produce from Crete and support local artisans and producers. We believe in fresh, seasonal, pure Greek and Cretan ingredients with the least external intervention possible.

High quality and our focus on the gastronomic culture of our land, is our philosophy here at the Galaxy. We are foodservice professionals with a strong love and appreciation for our land and for what we do. We research and constantly look for the best recipes and ingredients throughout Crete and elsewhere and we offer with sincerity and certainty dishes that have been prepared with respect to tradition but also with boldness and inventiveness where necessary.

You are our dining guests and we invite you to savor proper food in our home.

**The Galaxy team and Executive Chef,
Stelios Markatatos**

Χρησιμοποιούμε μόνο πιστοποιημένο αγνό, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας από τα κτήματά μας στις Δαφνές Ηρακλείου.

We only use certified, pure, extra virgin olive oil produced in our estates in Dafnes (Heraklion).

ΠΡΩΪΝΟ, BRUNCH ΚΑΙ SNACK

// ALL DAY BREAKFAST, BRUNCH AND SNACKS

Κρητικό Πρωινό

€ 22,00

Ζεστό ή κρύο ρόφημα καφέ ή αφέψημα, φρέσκος χυμός πορτοκάλι, αρτοποιήματα και παξιμάδια, Κρητικά Καλιτσούνια, και πιτάκι, στάκα, βούτυρο , και μαργαρίνη, Κρητικό θυμαρίσιο μέλι, μαρμελάδες εποχής, Κρητικά αλλαντικά και τυριά, τηγανίτες με πετιμέζι, φρέσκα φρούτα, ομελέτα σφουγγάτο ή αυγά επιλογής σας με συνοδευτικά επιλογής σας, δημητριακά και γάλα, Κρητικό πρόβειο γιαούρτι με μέλι καρύδια, σπιτικό ρυζόγαλο

// Cretan Breakfast

Warm or cold coffee beverage or infusion, fresh orange juice, fresh bakery creations and rusks, Cretan kallitsounia and pies, staka (Cretan sheep's milk butter), butter and margarine, Cretan thyme honey, seasonal jams, Cretan and international cold cuts and cheeses, tiganites (Cretan Pancakes with petimezi, fresh fruit, omelet sfougato with potatoes or egg preparations of your choice with accompaniments of your choice, cereal and milk, Cretan sheep's yoghurt with honey and walnuts, homemade ryzogalo (rice pudding)

Ευρωπαϊκό Πρωινό

€ 15,00

Ζεστό ή κρύο ρόφημα ή αφέψημα, φρέσκος χυμός πορτοκάλι, αρτοποιήματα, βούτυρο και μαργαρίνη, Κρητικό θυμαρίσιο μέλι, μαρμελάδες εποχής, αλλαντικά και τυρί, δημητριακά και γάλα

// Continental Breakfast

Warm or cold coffee beverage or infusion, fresh orange juice, fresh bakery creations and rusks, butter and margarine, Cretan thyme honey, seasonal jams, Cretan and international cold cuts and cheeses, cereal and milk

Λουκουμάδες

€ 6,50

Με μέλι, σουσάμι και κανέλα

// Loukoumades

With honey, sesame and cinnamon

Τηγανίτες Κρητικές

€ 6,50

Με Κρητικό θυμαρίσιο μέλι ή σπιτικό πετιμέζι

// Cretan tiganites (pancakes)

With Cretan thyme honey or petimezi grape syrup

Αγνόπιτες Σφακιανές // Agnopites from Sfakia

€ 6,50

Αβοκάντο Χανίων σε χωριάτικο ψωμί

€ 6,50

// Avocado on village toast

Pancakes (6 τμχ. - 6 pcs.)

€ 7,50

Σκέτες με φρούτα εποχής // *plain or with seasonal fruits*

Με θυμαρίσιο μέλι Κρήτης ή σπιτικό πετιμέζι ή σιρόπι Σφενδάμου

// *with Cretan thyme honey or homemade petimezi grape syrup or maple syrup*

Με καπνιστό απάκι ή bacon // *with smoked apaki or bacon*

Αυγά (όλα με φρέσκο ζυμωτό ψωμί)

// Eggs (all served with fresh farm bread)

Βραστά (2 τμχ) // *Boiled (2 pcs.)*

€ 6,00

Ποσέ (2 τμχ) // *Poached (2 pcs.)*

€ 6,50

Benedict με καπνιστό σολομό ή απάκι επάνω σε ψωμί (2 τμχ) <i>// Benedict with smoked salmon or apaki on farm bread</i>	€ 14,00
Τηγανητά sunny side up ή over easy (2 τμχ) (προσθέστε απάκι, bacon, στάκα +€ 1) <i>// Fried sunny side up or over easy (2 pcs.) (add apaki, bacon, staka + € 1)</i>	€ 7,00
Στραπατσάδα: σκέτη, με ντομάτα, με στάκα <i>// Strapatsada scrambled eggs: plain or with tomato or with staka</i>	€ 7,00
Ομελέτα / frittata: σκέτη ή σφουγγάτο με πατάτες, με λαχανικά, με στάκα, με τυρί, με αλλαντικά <i>// Omelete / frittata: plain or sfougato with potatoes or with vegetables or staka or cheese</i>	€ 7,50
Shakshouka στο τηγάνι, με ντομάτα, κρεμμύδι, πιπεριές, κύμινο, καυτερό πιπέρι cayenne, πάπρικα <i>// Israeli Shakshouka in the frying pan with tomato, onion, peppers, cumin, cayenne pepper and paprika</i>	€ 7,50
Παραδοσιακή πίτα ή τάρτα ημέρας <i>// Traditional pie or tart of the day</i>	€ 5,50
Ανοιχτό Σάντουιτς φουρνιστό (Τοστ) Αλλαντικά Κρήτης (ζαμπόν χοιρινό ή καπνιστή γαλόπουλα), γραβιέρα Κρήτης (ή μετσοβόνη, τσένταρ, έμμενταλ, ένταμ), αβγό, σπιτικά τσιπς πατάτας <i>// Croque Madame</i> <i>Cretan cold meats (ham or smoked turkey), Cretan gruyere (or smoked metsovone cheese, cheddar, emmenthal, edam), egg, tomato, homemade potato chips</i>	€ 6,50
Σάντουιτς φουρνιστό (Τοστ) Αλλαντικά Κρήτης (ζαμπόν χοιρινό ή καπνιστή γαλόπουλα), γραβιέρα Κρήτης (ή μετσοβόνη, τσένταρ, έμμενταλ, ένταμ), ντομάτα, σπιτικά τσιπς πατάτας <i>// Croque Monsieur</i> <i>Cretan cold meats (ham or smoked turkey), Cretan gruyere (or smoked metsovone cheese, cheddar, emmental, edam), tomato, homemade potato chips</i>	€ 6,50
Σάντουιτς καπνιστού σολομού Καπνιστός σολομός Νορβηγίας, πολύσπορο ζυμωτό ψωμί, κρέμα τυριού, μυρωδικά <i>// Smoked salmon sandwich</i> <i>Norwegian smoked salmon, multigrain bread, cream of cheese, herbs</i>	€ 9,00
Club Sandwich Κοτόπουλο σχάρας, μπέικον, αβγό, τυρί, ντομάτα, σπιτικά τσιπς πατάτας <i>Grilled chicken, bacon, egg, cheese, tomato, homemade potato chips</i>	€ 8,50
Croissantwich Κρουασάν βουτύρου, αλλαντικά Κρήτης (ζαμπόν χοιρινό ή καπνιστή γαλόπουλα), κρέμα τυριού, μαρούλι και ντομάτα <i>Butter croissant, Cretan cold meats (ham or smoked turkey), cream of cheese, lettuce and tomato</i>	€ 7,00
Burger κοτόπουλο Μπιφτέκι από κοτόπουλο, αφράτο ψωμάκι με σουσάμι, σάλτσα μουστάρδας, τσίπς λαχανικών <i>// Chicken burger</i> <i>Chicken patty, sesame bun, mustard sauce, vegetable chips</i>	€ 12,50
Burger μοσχαρίσιο Μπιφτέκι μοσχαρίσιο, ντομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι, πίκλες και αν επιθυμείτε: τυρί (γραβιέρα Κρήτης, μετσοβόνη, τσένταρ, έμμενταλ, ένταμ, παρμεζάνα) μανιτάρια σοτέ, μπέικον, καραμελωμένο κρεμμύδι	€ 14,50

<p>Κεφτεδάκια παραδοσιακά € 7,00 Απλά τηγανητά ή κοκκινιστά // Traditional meatballs <i>Just fried or with red sauce</i></p>	
<p>Μουσακάς € 8,50 Μοσχάρι, μελιτζάνες, πατάτες // Moussakas <i>Veal, eggplant, potatoes</i></p>	
<p>Γαρίδες με Φάβα Σαντορίνης € 10,50 Γαρίδες με άρωμα εσπεριδοειδών, ψητά παντζάρια, ντρέσινγκ αγουρίδας // Shrimp with Santorini Fava <i>Shrimp scented with citrus fruits, roasted beetroots, agourida dressing</i></p>	
<p>Γαύρος μαρινάτος € 9,00 Ταραμοσαλάτα, τουρσί από κρίταμο // Marinated fresh anchovies <i>Taramosalata, pickled kritamon</i></p>	
<p>Μπουκιές μπακαλιάρaki € 9,00 Ρεβιθάδα με ντομάτα, μάραθο και φινόκιο // Cod bites <i>Chicpeas with tomato, fennel</i></p>	
<p>Αθηναϊκή σαλάτα € 10,00 Με φρέσκο ψάρι ημέρας, σπιτική μαγιονέζα και αρωματικά // Athenian salad <i>Fresh fish of the day, homemade mayonnaise, herbs</i></p>	
<p>Πλατό Κρητικών, Ελληνικών και διεθνών Τυριών € 14,00 Αλλαντικών Ανάμεικτο // Platter of Cretan, Greek and International Cheeses <i>Cold Cuts</i> <i>Mixed</i></p>	
<p>ΣΑΛΑΤΕΣ // SALADS</p>	
<p>Χωριάτικη σαλάτα // Greek salad € 8,00</p>	
<p>Αβοκάντο Χανίων και Σπανάκι € 8,00 Ντομάτα, θρουλισμένη φέτα, βινεγκρέτ Balsamic // Avocado from Chania and spinach <i>Tomato, crumbled feta, balsamic vinaigrette</i></p>	
<p>Σταμναγκάθι € 8,00 Λαδολέμονο ντομάτας, φρέσκια μυζήθρα Ρεθύμνου // Stamnagathi (chicory) <i>Tomato, olive oil and lemon dressing, fresh mizithra</i></p>	
<p>Τσιγαριαστά χόρτα εποχής € 8,50 Με το ξεχωριστό μας ντρέσινγκ ή απλά με λάδι και λεμόνι // Sautéed seasonal greens <i>With our special dressing or just with extra virgin olive oil and lemon</i></p>	
<p>Αρωματική σαλάτα με κοτόπουλο € 12,00 Τρυφερό κοτόπουλο, σαλατικά εποχής, παλαιωμένη γραβιέρα Κρήτης, βινεγκρέτ φράουλας // Fragrant chicken salad <i>Tender chicken, seasonal salads, aged Cretan gruyere, strawberry vinaigrette</i></p>	

Κρητική Caesar € 14,00
Καπνιστό κοτόπουλο, καπρικό, κρουτόν χωριάτικου ψωμιού, παλαιωμένη παρμεζάνα, σπιτικό ντρέσιγκ Caesar
// Cretan Caesar
Smoked chicken, kapriko, farm bread croutons, aged parmesan, homemade Caesar dressing

ΠΙΤΣΑ ΣΤΟΝ ΠΕΤΡΙΝΟ ΦΟΥΡΝΟ // **PIZZA IN THE STONE OVEN**

Φτιάχνουμε καθημερινά αυθεντικό Ναπολιτάνικο ζυμάρι και φρέσκια σάλτσα ντομάτας και ψήνουμε την πίτσα στην πέτρα για μοναδικά αυθεντική γεύση.
Every day we make our own authentic Neapolitan dough and fresh tomato sauce and we bake our pizza in the stone oven for a unique flavor.

Ελληνική καλοκαιρινή € 12,50
Σάλτσα ντομάτας, μετσοβόνη καπνιστό, μελιτζάνα, καραμελωμένο κρεμμύδι
// Greek seasonal
Tomato sauce, metsovone smoked cheese, eggplant, caramelized onions

Αγκινάρα € 12,50
Σάλτσα ντομάτας, αγκινάρα, κρέμα από κατσικίσιο τυρί Ρεθύμνου
// Artichoke
Tomato sauce, artichokes, cream cheese from Rethymno

Margherita € 10,00
Σάλτσα ντομάτας, τυρί fior di latte, ελαιόλαδο, φύλλα βασιλικού
Tomato sauce, fior di latte cheese, olive oil, basil leaves

Capricciosa € 13,50
Σάλτσα ντομάτας, τυρί fior di latte, χοιρινό καπνιστό Κρήτης,μανιτάρια, αγκινάρα
Tomato sauce, fior di latte cheese, smoked Cretan ham, mushrooms, artichoke

Απάκι και ρόκα € 13,50
Σάλτσα ντομάτας, απάκι, τυρί fior di latte, ρόκα
// Apaki and arugula
Tomato sauce, apaki, fior di latte, arugula

Αρνάκι και αγκινάρα € 16,50
Σάλτσα ντομάτας, τρυφερό αρνάκι, γιαούρτι, αγκινάρα
// Lamb and artichoke
Tomato sauce, tender lamb, yoghurt, artichoke

Άγρια μανιτάρια και τρούφα € 16,50
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, μανιτάρια πορτσίνι, τρούφα
// Wild mushrooms and truffle
Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, truffle

Τούρκικο Pide € 15,50
Με μοσχαρίσιο κιμά και μυρωδικά
// Turkish Pide
Fragrant ground beef and herbs

Napoli €13,00
Σάλτσα ντομάτας, αντσούγιες, μυρωδικά
Tomato sauce, anchovies, herbs

Της Θάλασσας € 19,00
Σάλτσα ντομάτας, καραβίδες, ελαιόλαδο
// From the Sea
Tomato sauce, crayfish, olive oil

ZYMAPIKA & PIZOTTO // PASTA & RISOTTO

Σπαγγέτι ή ριζότο caccio e pepe € 10,50
// Spaghetti or risotto caccio e pepe

Σπαγγέτι με ντομάτα και βασιλικό // € 10,50
Spaghetti with tomato and basil

Σπαγγέτι Carbonara Romana € 14,00
Καπνιστό χοιρινό, αυγό, πεκορίνο, παρμεζάνα
// Spaghetti Carbonara Romana
Smoked pork, egg, pecorino, parmesan

Σπαγγέτι Bolognese € 13,00
Με παραδοσιακή σάλτσα ραγού (κιμά)
// Spaghetti Bolognese
With traditional ragout sauce

Ραβιόλια με μελιτζάνα € 16,50
Γέμιση από καπνιστή μελιτζάνα και μυζήθρα, σάλτσα
με ντομάτα, στάκα και φασκόμηλο
// Eggplant Ravioli
Filled with smoked eggplant and mizithra, sauce with tomato, staka and sage

Μακαρόνια σκιουφιχτά Μεσσαράς € 12,50
Φρέσκο σπανάκι σοσέ, μάραθο, κρέμα κατσικίσιου τυριού Ρεθύμνου
// Skioyfihta pasta from Messara
Fresh sautéed spinach, fennel, goat cheese form Rethymno

Πέννες με κοτόπουλο Pink Martini € 15,00
Κοτόπουλο, καπνιστό χοιρινό, ελαφριά σάλτσα με κρέμα, φρέσκια ντομάτα,
άρωμα λευκού ξηρού βερμούτ
// Pink Martini penne with chicken
Chicken, smoked pork, light cream sauce, fresh tomato, scent of white dry Vermouth

Παπαρδέλες με σολομό € 16,00
Φρέσκος σολομός, σπανάκι, άνηθος, ντομάτα με κρέμα, ούζο και λεμόνι
// Pappardelle with Salmon
Fresh salmon, spinach, dill, tomato with ouzo cream, lemon

Σπαγγέτι με ψάρι ημέρας και φινόκιο € 17,50
Φρέσκο ψάρι ημέρας, φινόκιο, λευκό κρασί, άρωμα εσπεριδοειδών
// Spaghetti with fresh fish of the day and fennel root
Fresh fish of the day, fennel root, white wine, citrus scents

Σπανακόρυζο με αβγοτάραχο € 18,50
Φρέσκο σπανάκι, αβγοτάραχο Μεσολογγίου, λεμόνι κονφί
// Spanakoryzo with bottarga
Fresh spinach, Messolonghi bottarga, lemon confit

ΨΑΡΙ & ΚΡΕΑΣ // FISH & MEAT

Η ομάδα μας προτείνει:

Φρέσκο ψάρι ημέρας - μερίδα ή κιλό

Πιάτο παραδοσιακό και Ελληνική πίτα ημέρας

Our team recommends:

Fresh fish of the day - portion or by weight

Traditional Greek dish and pie of the day

Ψάρι ημέρας

Μαγειρεμένο ανάλογα με το είδος ή την προτίμησή σας.

Φρέσκα «κρέμα» λαδολέμονου, φρέσκα λαχανικά αχνιστά και χόρτα εποχής

// *Fish of the day*

Cooked depending on the kind of fish or your preference. Fresh «cream» of olive oil and lemon, fresh seasonal steamed vegetables and herbs.

Τιμή μερίδας ή με το βάρος ανάλογα με το είδος

Portion price or charge by weight depending on the kind

Κοτόπουλο σχάρας με άρωμα μαντζουράνας

€ 13,00

// *Grilled chicken with marjoram scent*

Μπιφτέκι σχάρας

€ 14,00

Ντομάτα, τζατζίκι, κρεμμυδάκι με μαϊντανό, πίτα

// *Beef patty on the grill*

Tomato, tzatziki, onion with parsley, pita

Χοιρινή μπριζόλα

€ 15,00

Στη σχάρα ή στο τηγάνι σβησμένη με κρασί

// *Pork chop*

On the grill or in the pan with wine sauce

Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος

€ 17,00

Ρόκα, σταμναγκάθι, παλαιωμένη γραβιέρα

// *Veal chop*

Arugula, stamnagathi (chicory), aged gruyere

Μοσχαρίσια κοτολέτα

€ 18,00

Στιλ σνίτσελ. Πατατοσαλάτα με αγγούρι

// *Veal cutlet*

Schnitzel style. Potato and cucumber salad

Μπουτάκια κοτόπουλο ραγού

€ 15,50

Τραχανάς, φρέσκο σπανάκι, ψητά ντοματίνια

// *Ragout of chicken thighs*

Trahanas, fresh spinach, roast cherry tomatoes

Αρνάκι στην γάστρα λεμονάτο

€ 18,50

Αχνιστό σταμναγκάθι, άρωμα μουστάρδας

// *Lamb in the clay pot with lemon*

Steamed stamnagathi (chicory), mustard scent

Όλα τα πιάτα της ώρας συνοδεύονται από λαχανικά εποχής και επιλογή από πουρέ πατάτας ή χειροποίητες πατάτες τηγανητές.

All above dishes served with seasonal vegetables and your choice of potato purée or hand cut fried potatoes

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ // DESSERTS

Φρέσκα φρούτα εποχής // <i>Fresh fruits of the season</i>	€ 7,00
Μους γιαουρτιού με: Επιλογή από σπιτικά γλυκά κουταλιού Κρητικό θυμαρίσιο μέλι και καρύδια // <i>Yoghurt mousse with:</i> <i>Selection of homemade spoon sweets</i> <i>Cretan honey and walnuts</i>	€ 6,00
Εκλεκτό παγωτό και σορμπέ εποχής (3 μπάλες) // <i>Premium ice cream and sorbets of the season (3 scoops)</i>	€ 8,00
Affogato με εσπρέσο και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης // <i>Affogato with espresso and Madagascar vanilla ice cream</i>	€ 7,50
Παραδοσιακά σιροπιαστά γλυκά φύλλου ημέρας // <i>Traditional Greek pastries of the day</i>	€ 7,50
Διεθνή γλυκά και τάρτες ημέρας // <i>International desserts and tarts of the day</i>	€ 9,00

Τιμές σε € περιλαμβανομένων όλων των νόμιμων επιβαρύνσεων //
Prices in € with all taxes included

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει
το νόμιμο παραστατικό (Απόδειξη – Τιμολόγιο) //
The Guest is not obliged to pay, should the receipt or the invoice has not
been received

Η Επιχείρηση εκδίδει δελτία παραγγελίας και ακολουθεί υποχρεωτικά
η έκδοση απόδειξης λιανικής πώλησης ή τιμολογίου, κατά το οριστικό
κλείσιμο του λογαριασμού //
The Company issues order forms on each order. The relevant receipt or
the invoice is issued at the end of the billing

Διατίθενται Έντυπα διαμαρτυρίας, σύμφωνα με το νόμο //
Complaint forms, according to law, are available